

Einfache Dinge, gut gemacht

Köstliche Originale – hausgemacht. Seit über zehn Jahren kommt bei Kai und Konstanze Voigt in Sylts nördlichstem Gartencafé und Restaurant – Voigt's Alte Backstube – nur Frisches auf den Tisch.

Als die Familie Mehne im Jahr 1938 acht Waggons Mutterboden aus Westerland nach List anfahren ließ, um den Garten und damit den Grundstein für die Alte Backstube zu legen, prophezeiten die Lister Einheimischen kein gutes Gelingen. Denn nach der einhelligen Meinung der Insulaner würde auf dem unfruchtbaren Dünen sand kein Grashalm wachsen. Dies erwies sich jedoch als Trugschluss. In ihrer 70-jährigen Geschichte gedieh sowohl das Äußere als auch das Innere der Alten Backstube prächtig.

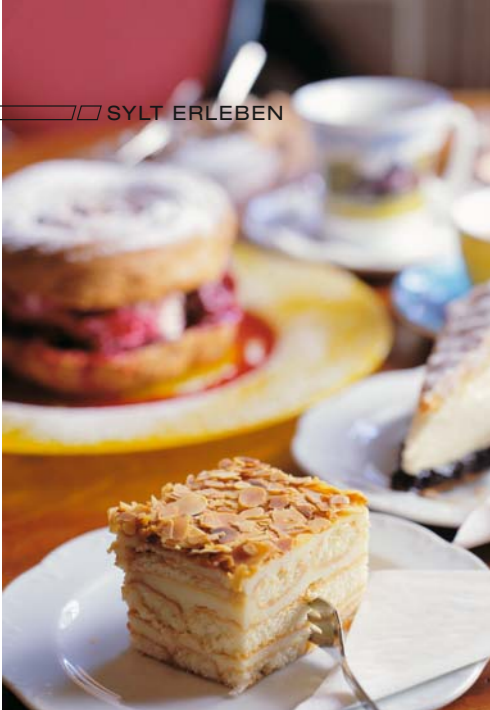
Eingebettet in ein idyllisches Ambiente aus Natursteinen und dem herrlichen Blick auf die Dünen verwöhnen Küchenmeister Kai Voigt und seine Ehefrau und Hotelfachfrau Konstanze Voigt ihre Gäste seit nunmehr über zehn Jahren mit köstlichen Spezialitäten. Als sie das gemütliche Lokal 1998 von Familie Mehne übernahmen, führten sie das Konzept ihrer Vorgänger zunächst fort: nachmittags Kaffee und Kuchen, abends gehobene Restaurantküche. Doch der

Ort und seine Gäste suchten nach etwas anderem.

::: Selbst gemachte Pfannkuchen in vielfältigen Variationen :::

Familie Voigt und ihr Stammteam aus Küchen- und Servicepersonal spezialisierten sich auf Pfannkuchen, Salate und Eintöpfe – einfache Dinge, gut gemacht und auch tagsüber im Angebot. Das zahlte sich aus. Mit über 60 verschiedenen Pfannkuchen – von süß über salzig bis hin zu vegetarisch –, feinsten Kaffee-, Kuchen- und Tortenspezialitäten sowie einer großen Auswahl an erlesenen Teesorten von „Ronnefeldt“ kreierten die Gastronomen wahre Erfolgsrezepte, die ihre Gäste bis heute lieben und genießen. Aufgrund der hohen Nachfrage von Besuchern, die auch nach ihrem Inselurlaub nicht auf diese Leckerbissen verzichten möchten, ist seit Längerem ein großes Sortiment der „kulinarischen Sylt-Pakete“ zum Außer-Haus-Verkauf verfügbar – auch online kann jederzeit bestellt werden.

Fortsetzung auf S. XX





Fortsetzung von S. XX

... Ein Stückchen Urlaub für zu Hause ...

In originellen Dosen verpackt bietet die Alte Backstube ihren Gourmet-Fans Schokoladen-, Früchte-, Nuss- und Sandkuchen sowie die hausgemachten Tomaten-, Linsen- und Kartoffeleintöpfe und den legendären Sylter Salathimmel, ein veganes Dressing auf Basis von Essig und Öl, zum Mitnehmen an. Bei allen Speisen achtet die Familie Voigt vor allem auf eines: Qualität. Gemäß ihrem Motto „Allein aus guten Zutaten kann Gutes entstehen“ legen die Betreiber vor allem auf die Herkunft allergrößten Wert. So kommen in der Restaurantküche nur Eier aus Freilandhaltung in den Pfannkuchen und nur die Kartoffeln von Bauer Runkel aus Kampen zum Kräuterquark.

Auch für Freunde des Malz- und Hopfengetränks gibt es im nördlichsten Gartencafé der Insel noch einiges zu entdecken. Als einziger Anbieter

auf Sylt wird in der Alten Backstube das Wikinger-Bier „Asgaard“ der Brauerei Schleswig ausgeschrieben. Das lässt man sich am besten an einem lauschigen Freitagabend im Sommer schmecken, während man den Klängen mitreißender Pop-, Swing- und Jazzmusikern lauscht, die in der warmen Saison regelmäßig in der Alten Backstube gastieren. Und da für Kai und Konstanze Voigt das Wohlergehen aller ihrer Gäste eine Herzensangelegenheit ist, kommen auch die Kleinen nicht zu kurz. Der zugehörige Fun-Park mit großer Sandkiste, Trampolin, einer Minigolfanlage mit 33 Bahnen und der ersten und einzigen Softballkanonen-Anlage „Fun Booster“ im gegenüberliegenden Süderhörntal ist mittlerweile eine feste Spiel-Institution für die jungen Sylt-Urlauber geworden. Auch hier setzt sich das Motto der Eheleute Voigt konsequent fort – einfache Dinge, die den Aufenthalt ihrer Gäste noch ein bisschen mehr versüßen. ■



Live-Musik

Ab 19.00 Uhr, freier Eintritt
Reservierung empfohlen unter:
04651 – 87 05 12
Süderhörn 2
25992 List /Sylt
www.voigts-sylt.de

- 13.06. Rockhouse Brothers – perfekter Rock n’ Roll
- 20.06. Freesen kann dat – Folk
- 27.06. Trio Aquarella – Jazz & Klassik
- 04.07. Bamboozle – Pop
- 11.07. Blackbirds – Musik der Beatles & Mixed Pop
- 18.07. FIVE-N-DIME – Rock
- 25.07. Obsäschn – Mixed Pop
- 01.08. Synje Norland – Pop & Folk
- 08.08. Joshua Carson – Country
- 15.08. Hot Stuff – Blues & Rock
- 22.08. Regine & Domino – Chansons & Evergreens
- 29.08. Summer & Monroe – Blues & Rock
- 05.09. Irish Maiden – Folk-Pop-Rock
- 12.09. Lobo – Blues & Rock